**Vocabulaire sur: les recettes de cuisine**

**Black forest cake ingredients : les ingrédients de la** **forêt noire**

**the batter : la pâte à frire**

**the flour : la farine**

**the dough : la pâte**

**a table cream : une crème fraîche liquide**

**baking soda : du bicarbonate de soude**

**the frosting and chocolate icing : le glaçage de chocolat**

**sour cherries : des cerises acides**

**the syrup : le sirop**

**a dry colorless brandy : un cognac incolore** **sec**

**the crumb : la mie**

**Couscous ingredients : les ingrédients du Couscous**

**a tablespoon olive oil : une cuillerée à soupe** **d'huile d'olive**

**a onion : un oignon**

**a vegetable both : un bouillon de légumes**

**carrots : des carrotes**

**turnips : des navets**

**a sweet potato : une patate douce**

**a zucchini : une courgette**

**a red bell pepper : un poivron rouge**

**garbanzo beans : des pois chiches**

**the tomato sauce : la sauce tomate**

**cinnamon : cannelle**

**turmeric : curcuma**

**saffron : safran**

**curry powder : poudre de curry**

**uncooked couscous : couscous cru**

**a broth : un bouillon**

**Tiramisu ingredients : les ingrédients du Tiramisu**

**a package ladyfingers : un paquet de boudoirs**

**mascarpone cheese: fromage de mascarpone**

**the eggs yolk : le jaune d'oeuf**

**heavy whipping cream : lourde crème fouettée**

**unsweetened cocoa : cacao non adouci**

**semisweet chocolate : chocolat semisucré**

**chocolate curls : des boucles de chocolat**

**Verbs:**

**to remove from heat : retirer du feu**

**to cover : couvrir**

**to dice : couper en dés**

**to peel : peler**

**to drain : égoutter**

**to heat : chauffer**

**to saute: faire revenir (oignons) / faire sauter (patates)**

**to pour in : verser**

**to stir : remuer**

**to stir in : incorporer**

**to reduce : réduire**

**to simmer : faire cuire à feu doux / mijoter**

**to bring sthg to the boil : porter qqch à ébullition**

**to cook : faire cuire (nourriture) / préparer (repas) /** **cuisiner, faire la cuisine (personne) / cuire** **(nourriture)**

**to let stand : laisser reposer**

**to serve : servir**

**to whip : fouetter**

**to boil : bouillir**

**to flavor : assaisonner**

**to beat : battre**

**to square: équarrisser**

**to dust: saupoudrer**

**to combine sthg with sthg : mélanger qqch avec qqch**

**to peak : atteindre un niveau maximum**

**to set aside : mettre de côté**

**to split : fendre**

**to fill : remplir**

**to refrigerate : réfrigérer**

**to share : partager**

**to seems : sembler**

**to melt : fonder**

**to cool : refroidir**

**to check : vérifier**

**to rise : gonfler (augmenter)**

**to blend : mélanger**

**to split : diviser**

**to wet : mouiller**

**to pit : dénoyauter**

**to spread : étaler, répandre**

**to saute : faire revenir**

**to bring : apporter**

**to fluff : remuer**

**to come out : sortir  
to bake : cuire au four  
to pat : tapoter**

**to loosen : detacher**

**to remove : retirer**

**meanwhile : en attendant**

**through : partout dans**

**the low : le bas**

**overnight : subitement**

**among : parmis**

**on the other hand : d’autres part**

**however : cependant**

**close to : proche de**

**otherwise : autrement**

**randomly : aléatoirement**

**according to : selon**

**medium-high : moyennement élevé**

**evenly : également**

**once : une fois**

**previously : préalablement**

**several : plusieurs**

**one at a time : un à la fois**

**over : au-dessus de**